

Belgian Blonde Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (62.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (11.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (11.3%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (5.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.13 kg (3.7%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.5 %